C/2024/1497

15.2.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/1497)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Batata-Doce da Madeira”

EU-nro: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:N TAI SMM:N] NIMI TAI NIMET**

”Batata-Doce da Madeira”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Batata-Doce da Madeira” on lajiin *Ipomoea batatas* (L.) Noir kuuluvien, Madeiran saariston asutuilla saarilla viljeltävien perinteisten bataattilajikkeiden eli lajikkeiden ”Brasileira”, ”5-Bicos”, ”Cenoura regional”, ”Inglesa”, ”Cabeiras”, ”Amarelinha” ja ”Cabreira Branca do Porto Santo” syötävä juurimukula, joka on tuotettu Madeiran ja Porto Santon saarten perinteisten käytäntöjen mukaisesti.

Morfologiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Perinteisen lajikkeen mukaan Batata-Doce da Madeira -juurimukuloilla voi olla seuraavat ominaisuudet:

— Muoto: epäsäännöllinen, vaihtelee ellipsin muotoisesta leveän ellipsin muotoiseen, pitkulaisesta hyvin pitkulaiseen tai munanmuotoisesta soikeaan.

— Koko: keskimäärin 13–20 cm pitkä, 6–10 cm leveä ja 200–800 gramman painoinen.

— Kuori: ohuesta hyvin ohueen, voi olla sileä, tai joko pinnassa tai pinnan alla voi olla pysty- tai vaakasuoria ryppyjä, väriltään kerman-, keltaisen-, kullan-, punaisen-, purppuran- tai ruusunpunaisensävyinen, väri voi olla tasainen, tai siinä voi olla toissijaista pigmentoitumista, joka vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan.

— Malto: väriltään valkoinen, kermanvärinen, keltainen tai punainen, toisinaan myös toissijaista väritystä (valkoista, kermanväristä, keltaista tai vaaleanpunaista) renkaana kuorikerroksessa tai satunnaisina pilkkuina mallossa. Kuoren ja mallon välissä saattaa olla havaittavissa myös purppuraisia säikeitä.

Bataatit erottuvat muista seuraavien ominaisuuksiensa ansiosta: mallon suuri kosteuspitoisuus (keskimäärin yli 68 g/100 g tuoretta tuotetta), yleensä suuri hiilihydraattipitoisuus (keskimäärin yli 60 % kuiva-aineesta) sekä suuri proteiini- ja tuhkapitoisuus (keskimäärin yli 4 % ja 3 % kuiva-aineesta).

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Raakana Batata-Doce da Madeira -bataatissa on tyypillinen mukulan tuoksu, jossa on maanläheisiä, kasvimaisia tai ruohomaisia vivahteita ja selvästi aavistus kastanjaa tai saksanpähkinän vihreää kuorta. Bataatin makea ja jauhoisen pehmeä maku, joka on toisinaan hieman suolainen tai miedon hapan ja mineraalinen, voimistuu pureskeltaessa, jolloin esiin tulee kastanjan mallon vivahteita. Rakenne on aina kostea, murea ja pehmeä tai rapea ja jonkin verran kuitumainen, minkä ansiosta Inglesa-, Cabeiras-, Brasileira- ja 5 Bicos -lajikkeet soveltuvat erinomaisesti jauhon tuotantoon.

Kun bataatti keitetään tai paistetaan, mallon väri muuttuu kellertävistä sävyistä vihertäviksi sävyiksi tai kullansävyistä oranssinsävyiksi. Aromit voimistuvat ja muuttuvat makeammiksi ja monitahoisemmiksi, keitettäessä syntyy hieman ruohomaisia (oljen kaltaisia), metallisia (raudan) tai maanläheisiä vivahteita ja paistettaessa paahdetun kastanjan, karamellin tai poltetun puun vivahteita. Myös maut voimistuvat, mutta pysyvät mehevinä ja muuttuvat ensin jonkin verran makeiksi. Havaittavissa on lyhyt jälkimaku sekä keitetyssä bataatissa kuivattujen hedelmien ja kastanjan vivahteita ja paistetussa bataatissa aavistus karamellia. Rakenne on tavallisesti pehmeä ja kermainen, bataattia on helppo pureskella, mutta paistettuna rakenne voi olla hieman kuitumainen tai säikeinen.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden kasvin lisäämiseen käytettävien pistokkaiden (*estacas de rama*) tuottamisesta sen viljelyyn, sadonkorjuuseen ja kauppakunnostukseen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Madeiran ja Porto Santon saarten maatalousmaat.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Batata-Doce da Madeira -bataatin ominaisuudet perustuvat yksinomaan maantieteellisen tuotantoalueen luontoon ja inhimillisiin tekijöihin. Bataatin juurimukulat erottuvat muista seuraavien ominaisuuksiensa ansiosta:

— kunkin perinteisen alueellisen lajikkeen morfologiset ominaisuudet, joiden ansiosta tuote on helppo tunnistaa markkinoilla

— juurimukuloiden mallon mehevyys sekä

— juurimukuloiden suuri hiilihydraatti-, proteiini- ja tuhkapitoisuus.

Bataatin ominaisuudet johtuvat myös kunkin alkuperältään erilaisen ja paikallisten viljelijöiden säilyttämän ja ylläpitämän perinteisen lajikkeen luontaisista geneettisistä edellytyksistä, maantieteelliselle alueelle ominaisista maaperä- ja ilmasto-olosuhteista sekä ennen kaikkea perinteisistä käytännöistä, joita Madeiran ja Porto Santon viljelijät ovat aina soveltaneet bataatin viljelyyn.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Koska saaristo sijaitsee Pohjois-Atlantin subtrooppisella alueella, Madeiran ja Porto Santon saarten ilmasto on pääosin lauhkea. Lämpötilat ovat leutoja sekä talvella että kesällä, vallitsevia ovat koillistuulet (pasaatituulet) ja sijainti on valoisuuden osalta suotuisa (yli 2 200 tuntia täyttä auringonpaistetta vuodessa).

Meren leudontava vaikutus vähentää lämpötilan vaihtelua. Koska Madeira sijaitsee korkeammalla, sen ilmasto vaihtelee kuivasta kosteaan ja kohtalaisen sateisesta erittäin sateiseen (keskimääräinen vuotuinen sademäärä yli 1 500 metrin korkeudessa). Porto Santon alhaisemman keskikorkeuden vuoksi saaren ilmasto on kuivempi: keskimääräinen vuotuinen sademäärä on alle 400 mm.

Saarten vulkaanisen alkuperän vuoksi niiden maaperä koostuu enimmäkseen yhtäläisistä basalttisista kivilajeista, pieni osuus on muita vulkaanisia, intermediaarisia happamia kivilajeja (trakyytit ja ryoliitit) sekä sedimenttikivilajeja. Porto Santon maaperä koostuu lähes yksinomaan kalkkipitoisesta hiekasta ja hiekkakivestä.

Saarten maaperään ovat vaikuttaneet voimakkaasti viljelykäytännöt, joita on sovellettu vuodesta 1425 lähtien, jolloin ensimmäiset asuttajat käyttivät ihmisen kehittämiä menetelmiä muokatessaan maata maataloutta varten. Madeiran saarella mäkinen maasto, jyrkät rinteet ja tasaisten alueiden vähyys johtivat yleisesti siihen, että rakennettiin kylmämuurien tukemia penkereitä (*poios*), joita ympäröivät kastelukanavat (*levadas*). Tämän sekä maan jatkuvan käytön ja sukupolvien ajan harjoitetun syväkynnön ja voimakkaan orgaanisen lannoituksen vuoksi Madeiralle ominaisia maita ovat muun muassa *Phaeozems*-ryhmään kuuluvat maat, kyllästyneet *Chromic Cambisols* -ryhmään ja kyllästymättömät *Dystric Cambisols* -ryhmään kuuluvat maat sekä kosteimmilla alueilla (yli 400 metrin korkeudessa) sijaitsevat *Andosols*-ryhmään kuuluvat maat. Porto Santon saarella, jossa maatalousmaata on käytetty vuosisatojen ajan pääasiassa viljojen viljelyyn, vallitsevia ovat *Calcisols*-ryhmän maat.

Yleisesti ottaen maaperän paksuus vaihtelee molemmilla saarilla keskisyvästä hyvin syvään. Madeiran saarella maaperä on yleensä hienorakeista. Hiesun osuus maaperästä on suuri, ja orgaanisen aineksen pitoisuus vaihtelee kohtalaisesta suureen. Maaperä on yleensä hieman hapanta tai neutraalia ja happamampaa *Andosols*-alueilla. Porto Santon saarella hallitsevat hiekka- ja hiuemaat, jotka läpäisevät vettä melko hyvin. Orgaanista ainesta on vähemmän. Maaperä on emäksisempää, vaikka valtaosa saaren hiekasta ja hiekkakivestä on biologista alkuperää, minkä ansiosta pH (7–9) on viljelykasveille suotuisampi. Molempien saarten maaperässä on niukasti fosforia, kohtalaisesti kaliumia sekä runsaasti magnesiumia ja kalsiumia.

Inhimilliset tekijät

Historiatiedot osoittavat, että bataatti tuotiin saaristoon 1600-luvulla. Koska Funchalin satama oli tärkeä pysähdyspaikka portugalilaisille mannertenvälisille laivoille 1500-luvulla ja Madeiran asukkaat olivat merkittävästi mukana uusien siirtomaiden asuttamisessa, arvellaan kuitenkin, että *digitata*-lajikkeiden ensimmäiset pistokkaat tuotiin Brasiliasta kyseisellä vuosisadalla, kun taas *cordifolia*-lajikkeet tuotiin Demerarasta (Alankomaiden Guayanasta) vasta 1800-luvulla. Lisäksi tuotiin muita viljeltyjä lajikkeita 1900-luvun puoliväliin asti alueilta, joihin madeiralaisia oli muuttanut, kuten Etelä-Afrikasta ja Venezuelasta.

Saarilla 1700- ja 1800-luvuilla asuneet tai vierailleet ulkomaalaiset mainitsevat selostuksissaan, että tämä syötävä juurimukula, jonka tuotanto oli hyvin tärkeää paikallisille viljelijöille, oli satoisa ja että sitä oli helppo säilyttää. Sen lisäksi, että kasvia viljeltiin vuoroviljelymenetelmällä muiden perinteisten viljelykasvien kanssa, se muodosti ruokavalion perustan ja sitä käytettiin ”valuuttana” hankittaessa kalaa kalastusyhdyskunnilta. Myöhemmin bataatti päätyi myös varakkaampien luokkien ja kaupunkiväestön ruokapöytiin.

Paikalliset viljelijät antoivat Batata-Doce da Madeira -bataatin perinteisten lajikkeiden juurakoille kansankielisiä nimiä, joissa korostuu niiden alkuperä, muoto, emokasvin ominaisuudet tai mallon väri, minkä ansiosta ne oli helppo tunnistaa paikallisilla markkinoilla. Paikalliset kuluttajat arvostavat lajikkeita eri tavoin niiden kasvuajan pituuden ja tunnettujen aistinvaraisten ominaisuuksien mukaan, jotka määräävät niiden käytön ruoanlaitossa ja soveltuvuuden jauhon valmistukseen.

Myös saarilla vierailevat matkailijat arvostavat tätä bataattia, joka on osa alueen keittiötä ja jota käytetään perinteisessä *cozido à madeirense* -padassa (madeiralainen pata) sekä erityyppisissä perinteisissä leivissä ja muissa alueelle tyypillisissä luostarileivonnaisissa, joita ovat esimerkiksi *batata-doce-caramelizada* (karamellisoitu bataatti), *bolo frito* (rasvassa paistettu kakku), *batatada* (bataattikakku), *fartes de batata-doce* (bataatti-sokeri-mantelikakku) ja *malassadas de batata-doce* (paistetut bataattidonitsit).

”Batata-Doce da Madeira” liittyy myös useisiin suosittuihin madeiralaisiin perinteisiin. Se on näkyvästi esillä perinteisissä pallomaisissa *charola*-rakenteissa, joihin sidotaan paikallisten viljelijöiden kasvattamia tuotteita ja joita käytetään pääasiassa (suosittuihin pyhimyksiin ja Pyhään Henkeen liittyvien) uskonnollisten juhlien sekä maatalousnäyttelyiden ja -juhlien yhteydessä. Rakenteet symboloivat viljelijöiden ”vilpitöntä kiitollisuutta maansa viljavuudesta ja satovuoden aikana saaduista siunauksista”. Tapahtumien päätteeksi *charola*-rakenteet myydään huutokaupalla tai tasataan apua tarvitsevien auttamiseksi. Batata-Doce da Madeira -bataattia tunnetuksi tekevä ja juhlistava heinäkuinen Festa-tapahtuma järjestetään vastaisuudessa São Jorgessa Santanassa sen huomattavan alueellisen kokonaistuotannon vuoksi.

Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde

Batata-Doce da Madeira -bataattia voidaan viljellä Madeiran saarella rannikolta 700 metrin korkeudelle asti saaren etelärinteen alueilla ja 400 metrin korkeudelle asti saaren pohjoisrinteen alueilla sekä Porto Santon kaikilla maatalousmailla. Näillä alueilla ilman kosteus (60–80 %), runsas auringon säteily (yli 2 200 tuntia vuodessa) ja ilman vuotuinen keskilämpötila (20–30 °C) vastaavat bataatin tarpeita. Esimerkiksi yölämpötilat ovat leutoja (yli 13 °C) suurimman osan vuodesta, mikä edistää syötävien osien eli varastojuurien kasvua ja tärkkelyksen (jonka osuus hiilihydraattien kokonaismäärästä on lähes 70 %) sekä pelkistävien sokerien ja ravintokuidun kertymistä. Tämä vaikuttaa osaltaan myönteisesti tuotteen hyviin aistinvaraisiin ja teknisiin ominaisuuksiin.

Batata-Doce da Madeira -bataatin nykyiset perinteiset lajikkeet, jotka on saatu saarille 1500-luvun puolivälin ja 1900-luvun puolivälin välillä tuoduista, eri alkuperää olevista *digitata*- ja *cordifolia*-lajikkeista, ovat seurausta vuosisataisesta ja jatkuvasta käytännöstä valita, lisätä ja jakaa pistokkaita, jotka otetaan ominaisuuksiltaan parhaita juurakkoja tuottavista täysikasvuisista kasveista. Kasveja on lisätty sekaviljelyssä kumppanuuskasvien kanssa tai monokulttuurissa perheviljelmillä, jotka ovat säilyttäneet ja lisänneet sellaisten juurimukuloiden pistokkaita, joilla on ollut arvostetuimmat aistinvaraiset ominaisuudet ja jotka ovat sopeutuneet parhaiten kunkin viljelyalueen agroekologisiin olosuhteisiin.

Batata-Doce da Madeira -bataatin perinteiset lajikkeet vastaavat niitä viljeltyjä lajikkeita, joiden lisäysmateriaalia säilytetään Madeiran ja Porto Santon yhteisöissä.

Se, että käytetään yksinomaan paikallisesti tuotettua lisäysmateriaalia, joka on sopeutunut alueen viljely- ja ilmasto-olosuhteisiin sekä Madeiran ja Porto Santon maaperän erityispiirteisiin ja viljelykäytäntöihin, antaa Batata-Doce da Madeira -bataatin juurimukuloille ne morfologiset, aistinvaraiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet, jotka tekevät niistä erityisiä.

Koska viljelykasvia tuotiin useilta maantieteellisiltä alueilta, saarilla on voitu säilyttää kasvilajikkeita, joiden kasvuaika vaihtelee keskipitkästä (6–8 kuukautta) pitkään (yli 10 kuukautta). Tämän sekä kunkin lajikkeen geneettisten erityisominaisuuksien, tuotannon ympäristöolosuhteiden ja Batata-Doce da Madeira -bataatin viljelykäytäntöjen ansiosta Batata-Doce da Madeira -bataatin hiilihydraattikoostumus (tärkkelyksen suuri prosenttiosuus) sekä keskimääräinen proteiini- ja kivennäisainepitoisuus (prosentteina kuiva-aineesta) ovat vertailuarvoja parempia.

Molemmilla saarilla kasteluväli ja -menetelmä valitaan paikallisten maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden sekä perinteisten lajikkeiden tarpeiden mukaan. Madeiran alueilla, joilla keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 750–1 000 mm, kastelu on tarpeen kesällä sekä alempana sijaitsevilla alueilla. Kasteluun käytetään tulvakastelua tai sadettimia. Porto Santon saarella sen pienestä vuotuisesta sademäärästä (alle 400 mm) johtuva vaje täytetään käyttämällä paikalliskaste lujärjestelmiä (tippukastelua). Koska viljelijät tuntevat viljelykasvin vedentarpeen, he osaavat ajoittaa runsaimman sadetuksen emokasvin kasvuvaiheisiin ja juurakoiden muodostumisvaiheeseen. Kasteluväli on pidempi sadonkorjuuta edeltävänä ajanjaksona, jotta juurakot kehittyvät asianmukaisesti (mukulanmuodostus). Harvempi kastelu parantaa niiden varastointikykyä. Samalla on kuitenkin varmistettava, että kosteutta on niin paljon, että malto kehittyy raaoille mukuloille ominaisen meheväksi.

Saarille tuotujen viljelykasvien typen tarpeen tyydyttämiseksi ja saarten maaperän luontaisesti niukkojen fosforivarojen sekä toisinaan myös kaliumin, orgaanisen aineksen tai muiden ravinteiden luontaisesti vähäisen määrän täydentämiseksi paikalliset viljelijät käyttävät Madeiran vuorilta korjattua kuivattua kasvimateriaalia, lähinnä sananjalkaa (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn) ja jänönvihmaa (*Cytisus scoparius* L.), taikka viljakasvien olkea, sokeriruokoa tai muuta tilalla kasvavaa kasvillisuutta. Siitä saadaan tasapainoista orgaanista lannoitetta, kun se kompostoidaan ensin lehmän-, vuohen- tai kananlannan kanssa. Näin paitsi lannoitetaan viljelykasvia myös varmistetaan maan ilmanvaihto ja maatuminen, mikä edistää juurakon hyvää kehitystä ja ravinteiden hidasta vapautumista. Tämä puolestaan on suotuisaa emokasvin ja sen syötävien varastojuurien asianmukaisen kehityksen kannalta. Jos paikallista kuivattua kasvimateriaalia tai orgaanista ainesta ei ole saatavilla, peruslannoitukseen käytetään saarten maaperäolosuhteisiin soveltuvia orgaanisia maanparannusaineita ja kemiallisia lannoitteita.

Edellä kuvattu perinteinen käytäntö lisätä maahan orgaanista ainesta peruslannoituksen yhteydessä varmistaa maan runsaan typpi-, fosfori- ja kaliumpitoisuuden ja mahdollistaa tuotteen suuren proteiinipitoisuuden, kun taas lannoituksella annettujen kivennäis- ja hivenaineiden ansiosta tuotteen tuhkapitoisuudesta tulee suuri.

Edellä kuvatut erityisominaisuudet tarkoittavat sitä, että Batata-Doce da Madeira -bataatin perinteiset lajikkeet kuuluvat *Ipomoea batatas* (L.) Noir -lajin "*batata*"-geenipooliin. Näin ollen ne ovat maailman kolmas kyseisen lajin geenivarasto, joka on peräisin lähinnä Etelä-Amerikasta. Tunnistettuja viljeltyjä lajikkeita säilytetään Madeiran ituplasmapankin *ex situ* -kokoelmassa (ISOPlexis/Germobanco).

Eritelmän julkaisutiedot

https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/horticolas-e-cereais/1108-batata-doce-da-madeira